Bei der Familie Dürr und Beier in Remchingen

Biofleisch: Eine herzhafte Alternative?

Die „alten Bräuche", als der Dorf-Metzger früher bei den Bauern noch direkt auf dem Hof „gmetzed" hatte, sind weitgehend verschwunden. Nur bei wenigen Metzgern ist das Wissen um überlieferte Traditionen noch so lebendig wie bei der Familie Dürr aus Nöttingen in der Pfinz-Gemeinde Remchingen. Vielleicht liegt das an der Gemeinde die bereits im Jahr 913 erwähnt ist und deren Sinn für das heimische Handwerk. Bekannt waren die Nöttinger als „Siebmacher", was ihnen auch den Spitznamen einbrachte „d´ Siebsaicher".

Dieter Dürr empfängt mich freundlich und beginnt das Gespräch. „Der große Hit ist unser Beruf für die jungen Leute nicht gerade. Tatkräftiger Nachwuchs und Unterstützung kommt eher aus der eigenen Familie oder von Kollegen, die sich noch dem besonderen Handwerk verbunden fühlen."

„Steckt dahinter nur der allgemeine Ernährungstrend ‚weniger Fleisch' oder auch die für sensible Naturen nicht immer attraktive Arbeit des Metzgers?"

„Fleisch ist unbestritten, nach wie vor – und in Maßen genossen – ein Beitrag zur gesunden Ernährung. Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente, insbesondere Eisen machen Fleisch zu einem wertvollen Lebensmittel. Reduzierter Fleischgenuß bedeutet heute, daß statt auf die Menge, mehr Wert auf die Qualität gelegt wird. Fleisch also nicht von der Stange, von irgendwo her, sondern vom Metzger, vom Bauern aus der Region, den man kennt und auf dessen Qualität man vertraut.

Dazu gehört viel Erfahrung, eine gute Zusammenarbeit mit den Bauern und die Freude in einem Beruf, der zwar Besonderheiten aufweist, deshalb aber nicht unattraktiv sein muß. Wie bei allen anderen lebensmittelverarbeitenden Berufen ist bei uns neben sauberem Arbeiten die Kreativität gefragt, im Engagement mehr zu leisten und den Erfolg in Form der Anerkennung der Produkte durch die Kunden bestätigt zu sehen."

Die Unterhaltung führen wir in der Wohnstube der Dürrs, nicht bei einer ausladenden Wurst- und Schinkenplatte, sondern bei Kaffee und Kuchen, den uns die Schwiegermutter, Gertrud Giesinger, ganz frisch gebacken hat. Die aktiv mithelfende Familie besteht noch aus den Ehefrauen Jutta und Christa, Cousin Robert und Schwägerin Evi Dürr, der Oma Gertrud Dürr und den Kompagnons, der Familie Andreas Beier.

„Unsere Spezialität ist zum konventionellen Fleisch- und Wurstangebot natürlich das inzwischen beachtlich angestiegene Sortiment der Bio-Produkte und dabei unser DLG- prämierter Räucherschinken. Wie gesagt, nicht unser ganzes Sortiment ist ‚Bio', aber es nimmt in seiner Nachfrage und damit in der Vielfalt zu."

„Worin liegt der Unterschied Ihrer Biofleischprodukte zum konventionellen Sortiment?" frage ich, dem Drängen der Oma nachgebend, die mir noch ein Stück Kuchen auftischt.

„Biofleisch wird von der Schlachtung bis zur Verarbeitung getrennt aufbereitet. Der Verzehr von Biofleisch kann für viele Kunden unbedenklicher sein, wenn bedacht wird, daß es von Bio-Höfen bevorzugt aus der Region, in der Region verarbeitet, und bei uns frisch vermarktet wird. Das erspart den Tieren und uns weite Transportwege. Übrigens, nicht nur ökologisch ernährte, auch konventionell gehaltene Tiere beziehen wir fast nur aus dem Enzkreis oder der direkten Nachbarschaft."

„Dann spielt die artgemäße Haltung und natürliche Reife schon eine wichtige Rolle?"

„O ja, Biohöfe im Enzkreis, z.B. die ‚Enzkreis Biobauern', die einen Kontrollvertrag mit ANOG, Bioland, Demeter, oder Naturland haben, bringen uns vitale Tiere durch artgemäße Haltung und bestes Futter als wichtige Voraussetzung für eine besondere Fleischqualität. Die Tiere sind ohne Genmanipulation oder Embryotransfer gezüchtet, sie brauchen keine vorbeugenden synthetischen Arzneimittel, noch Antibiotika oder Leistungsförderer zur Wachstumsbeschleunigung. Die Tiere erreichen langsamer ihr Endgewicht, weshalb das Fleisch ausgereifter und kräftiger in der Farbe ist. In der Pfanne schrumpft es weniger und für den Gaumen bietet es einen herzhafteren Biß."

Wir wechseln die Szene und besuchen den großräumigen Verkaufsladen, in dem mir Dieter Dürr einige Kostproben der Bioland-Produkte aus eigener Herstellung anbietet. Hoppla, das schmeckt tatsächlich äußerst herzhaft. Da ist es nicht mehr schwer sich vorzustellen, woher dieser Geschmack kommt: keine Industrietierhaltung und -schlachtung, sondern für die Tiere Bewegungsspiel- und Freiräume, trockene Einstreu, Tageslicht, frische Luft, Sonne, Wasser. Gutes Grund- und Zusatzfutter wie ökologisch angebautes Kleegras, Heu, Futterrüben, Getreide und Körnerleguminosen. Keine herkömmlichen Fertigfuttermischungen, Tierkörpermehle oder Importfutter aus der Dritten Welt.

Wenn's um die Wurst geht, wird fleißig zugepackt. Bei Rolf, Robert Dürr und Bernd Kunzmann sitzt jeder Handgriff

„Was benötigt ein Biometzger, um gute Wurst zuzubereiten?"

„Sehr viel handwerkliches Können anstatt künstlicher Zutaten. Wir beschränken uns dabei auf Fleisch, Salz, Wasser, Gewürze und Kräuter.

Ganz weg lassen wir bei Biofleisch- und Wurstwaren etwaige Pökelsalze zur Rotfärbung, Antioxidationsmittel, Phosphate, Geschmacksverstärker, Emulgatoren oder Trennmittel."

Ein reichhaltiges Sortiment frisch aus dem „Räucherkabinett"

„ Sie setzen im Gegensatz zur konventionellen Wurst den Biowürsten kein Bindemittel bei?"

„Nein, Bio-Würste sind fettärmer, haben weniger Fremdwasseranteile und binden von sich aus besser."

„Welches Bio-Sortiment bieten Sie an?"

„Vom Rind Hausmacher-Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen, Schinkenwurst, Schinken, Salami, Rohschinken, Bauernbratwürste, Saitenwürste. Schweinefleisch halten wir nur auf Bestellung bereit. Die Bio-Wurstwaren verkaufen wir im Pfandglas, konventionelle Wurst in der Dose. Dann ist da noch unser Partyservice und Essen auf Bestellung. Rund 250 Essen täglich. Ach ja, unsere Maultaschen sind auch mit 50%er Biogemüsefüllung erhältlich."

Familie Dürr, in der zweiten Metzger-Generation inzwischen zum modernen Dienstleistungsbetrieb gewachsen, ist im Enzkreis die einzige autonome Biometzgerei, abgesehen von Hofschlachtungen auf den Biohöfen. Der nächste Bio-Metzger sitzt im Kreis Ludwigsburg, in Bietigheim-Bissingen: die Metzgerei Villemin.

Axel B. Bott
ÖkoRegio-Tip

Ökologie-Portraits aus der Region

So verwundert es nicht, daß die Kundschaft selbst aus den umliegenden Kreisen aus Karlsruhe, Rastatt und sogar Calw einkauft. Das nicht nur in Nöttingen, dem Hauptgeschäft, auch in den Filialen Kämpfelbach/Ersingen und Keltern/ Weiler.

Die Familie Dürr sieht ihr ökologisches Engagement als wichtigen Beitrag, traditionelles Handwerk aufrecht zu erhalten. „Der Bauernstand droht deutlich auszudünnen, damit eine Wertschöpfung, die unsere heimatliche Kultur begründete und die Region zu früheren Zeiten in ihrer autarken Vielseitigkeit wirtschaftlich stützte. Heute tragen Logistiksysteme Lebensmittel aus allen Erdteilen in jeden Erdteil. Diese Verfügbarkeit „Just in time on demand", also sofort und auf Abruf führt bei Tieren zu unsagbarem Leid, und unverantwortlichen Transportbelastungen.

Wenn unsere Viehhaltung verschwindet, wird es auch bald keine Milchwirtschaft mehr geben, Agrarflächen werden zunehmend zu Bauland. Das abwechslungsreiche Grünland unserer Region würde bald industriell und privat zersiedelt sein."

Dieter Dürr nimmt's ernst. Um Kunden und Interessenten Anregungen für alternative Ernährungskonzepte mitzugeben, verteilen sie schon mal Handzettel oder bei Präsentationen weitergehende Informationen über dieses Thema.

„Hatten Sie Einbußen während der Bekanntgabe von Gefahren durch eventuell übertragbaren Rinderwahnsinn?"

„So gut wie gar nicht. Da wir von Höfen aus der Region beziehen, auch für die konventionelle Schlachtung, ist unsere Rohware frei von derartigen Gefahren.

Darüber hinaus werden wir u.a. jährlich durch den Bioland-Verband kontrolliert, wir halten uns durchgängig an die hohen Qualitätsrichtlinien."

Geprüfte Qualität, eine der Besonderheiten der Familie Dürr, die andere, jetzt zur Weihnachtszeit phantasievoll zusammengestellte Geschenkkörbe mit bißfreudigem Inhalt. Sicher eine gesunde Alternative für jeden Biokonsumenten, ob Fleischfreund oder nicht, eine natürliche Freude läßt sich damit immer machen.

Familie Dürr und Beier, engagiert für ein vielseitiges Produktangebot.